TRISTAR

service
.tristar.eu

EN *Instruction manual*
NL *Gebruiksaanwijzing*
FR *Mode d'emploi*
DE *Bedienungsanleitung*
ES *Manual de usuario*
PT *Manual de utilizador*
PL *Instrukcja obsługi*
IT *Manuale utente*
SV *Bruksanvisning*
CS *Návod na použití*
SK *Návod na použitie*

BP-2986

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / OPIS CZĘŚCI / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / POPIS SÚČASTÍ / POPIS SÚČASTÍ

EN Instruction manual

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read all instructions before use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the device to cool before putting on or taking off parts. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries and invalidate any warranty you may have.
- Do not use outdoors, or on or near direct heat sources
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces or come into contact with the hot parts or allow the product to be situated underneath or close to curtains, window coverings etc.
- This appliance is for household use only and only for the purpose it is made for.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is an attended appliance, and as such should never be left ON or whilst hot without adult supervision.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This device is not intended for use with an external timer or a remote control system.
- Note: To avoid danger by the accidental resetting thermal protection, the device may not be powered through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit and is turned regularly by the subject.
- This device is not intended for use with an external timer or a remote control system.
- Note: To avoid danger by the accidental resetting thermal protection, the device may not be powered through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit and is turned regularly by the subject.
- A damaged cord or plug must be replaced by an authorized technician to avoid a hazard. Do not repair the device yourself.
- Using an extension cord or something similar is not allowed.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments.
  - Bed and breakfast type environments
  - Farm houses
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system"

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

PARTS DESCRIPTION

1.	Handle	6.	Thermostat	11.	Fondue fork
2.	Cover	7.	Control light	12.	Fondue fork ring
3.	Grid	8.	Wooden spatula	13.	Fondue pot
4.	Wok	9.	Handle	14.	Cover
5.	Heating base	10.	Baking plate	15.	Pot

OPERATION AND MAINTENANCE

- Remove all the package of the device.
- Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home.
- Rated voltage : AC220-240V 50Hz

BEFORE FIRST USE

- Attach the handle (No. 1) on the cover (No. 2) and fasten with the screw.
- Clean all the loose parts in a warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. These parts are also dishwasher safe.
- Never immerse the heating base (No. 5) never in water or other liquid and never place it in the dishwasher.
- Turn the thermostat (No. 6) clockwise to the highest setting and heat the unit at least 10 minutes without food, the device can spread some smell and smoke, this is normal. Place the device in a well ventilated area.
- The device is ready for use.

USE

- Place the wok (No. 4) on the heating base (No. 5) and turn on the thermostat switch (No. 6) on the device. The heating light (No. 7) will light up when the heating temperature is reached the light goes out. Turn the switch clockwise to the desired position. The thermostat regulates a constant temperature. During use, the heating light (No. 7) on and off, this is normal, the temperature is always constant adjusted. Place the device in a well ventilated space and a mat to prevent damage to the table.
- Pour a little oil or butter in the wok and add ingredients such as meat, fish or vegetables. Prepare the food and stir regularly in the pan. Always use wooden spatula (No. 8) to avoid to damage the non-stick layer of the wok. To keep food warm or to cook, you can place the lid on the wok. If baking too fast for your dishes, turn the thermostat switch (No. 6) back to a lower setting.

Using the grid

Place the grid (No. 3) with the hooks on the edge of the wok. On the grid can be grilled food. The cover (No. 2) is not to be used, by leveraging the grid.

Using the fondue

- Place the fondue pot (No. 13) on the heating base (No. 5) and turn on the thermostat switch (No. 6) on the device. The heating light (No. 7) will light up when the heating temperature is reached the light goes out. Place the fondue fork ring (No. 12) on the fondue pot (No. 13).
- Turn the switch clockwise to the desired position. The thermostat regulates a constant temperature. During use, the heating light (No. 7) on and off, this is normal, the temperature is always constant adjusted. The adjustable temperature of the fondue pot will make it suitable for various types of fondue, such as the classic recipe, as well as cheese fondue, chocolate fondue or even Chinese fondue (with stock). Fill the pot with the desired ingredients and put it on the heating base. Fill the pot with oil, cheese, stock or chocolate, but do not put too much in. The level of oil, cheese or something alike must be maintained between minimum and maximum level which is indicated at the inside of the pot.
- Set the thermostat at the desired temperature. For classic meat fondue set thermostat at the maximum temperature, cheese, chocolate and chocolate fondue require a somewhat lower temperature. Set the temperature so that the mixture will not boil. Cheese and chocolate in particular should be heated up slowly to prevent them from boiling over.
- Once in a while to obtain a smooth fleeting mixture.
- There are several types of oil suitable for fondue. Check on the packaging to see whether or not the oil is suitable for fondue. Please note: oil, bouillon, cheese sauce or chocolate will become very hot! Never touch it. Example for classic meat fondue: Place a small piece of meat to the fondue fork (No.11) and put it in the fondue fork ring (No. 12) of the fondue pot. Let it yarn and pull the meat from the fondue fork. Note: The fondue fork always stick to the holder and never directly in the mouth stabbing, this can cause very serious burns!

Using the baking plate

- Place the fondue pot (No. 10) on the heating base (No. 5) and turn on the thermostat switch (No. 6) on the device. The heating light (No. 7) will light up when the heating temperature is reached the light goes out. Turn the switch clockwise to the desired position. The thermostat regulates a constant temperature. During use, the heating light (No. 7) on and off, this is normal, the temperature is always constant adjusted. Always use the wooden spatula (No. 8) to avoid to damage the non-stick layer of the baking plate. Meat en fish dishes can be cooked on the baking plate.

Using the pot

- Place the pot (No. 15) on the heating base (No. 5) and turn on the thermostat switch (No. 6) on the device. The heating light (No. 7) will light up when the heating temperature is reached the light goes out. Turn the switch clockwise to the desired position. The thermostat regulates a constant temperature. During use, the heating light (No. 7) on and off, this is normal, the temperature is always constant adjusted. Always use the wooden spatula (No. 8) to avoid to damage the non-stick layer of the pot. The pot is for preparing sauces, soups and vegetables.

CLEANING THE UNIT

- Always remove the plug from the outlet when not in use or when the device is cleaned. Let the device cool down completely before cleaning.
- Wipe the heating base (No. 5)with a mild detergent and a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool as this will damage the device. Never immerse the heating base (No. 5) in water or other liquid. Clean the loose parts in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. These parts are also dishwasher safe. Clean the Wok, fondue pot, frying pan and sauce pan with a cloth, sponge or soft, non-metal brush in warm, soapy water. Rinse and dry well. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which will damages the non stick coating.

GUARANTEE

- This product is guaranteed for 24 months granted. Your warranty is valid if the product is used in accordance to the instructions and for the purpose for which it was created. In addition, the original purchase (invoice, sales slip or receipt) is to be submitted with the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product.
- For the detailed warranty conditions, please refer to our service website: www.service.tristar.eu

GUIDELINES FOR PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

service.tristar.eu

Tristar Europe B.V. | Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg | The Netherlands

NL Gebruiksaanwijzing

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees alle instructies voor gebruik.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handvatten of knoppen.
- Om u te beschermen tegen een elektrische schok; snoer, stekker of het apparaat niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Haal de stekker uit het stopcontact indien het apparaat niet in gebruik is of voor reiniging.
- Laat het apparaat afkoelen alvorens onderdelen te verwijderen of te monteren.
- Het apparaat niet gebruiken met een beschadigd snoer of stekker of indien het toestel beschadigd is op enigerlei wijze.
- Het gebruik van accessoires die niet zijn aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan schade veroorzaken en beëindigt iedere garantie die u heeft.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis of op of in de buurt van directe warmtebronnen.
- Laat geen snoer over de rand van de tafel hangen tegen hete oppervlakken of in contact komen met het apparaat. Plaats het product niet onder of dicht bij de gordijnen, raambekleding enz.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Het apparaat moet worden geplaatst op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt onder toezicht van volwassenen.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparatuur mag u ze nooit zonder toezicht bij het apparaat laten. Selecteer daarom een plek voor uw apparaat op dusdanige wijze dat kinderen er niet bij kunnen. Zorg er voor dat de kabel niet naar beneden hangt.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Let op: om gevaar te voorkomen door het onbedoeld terugstellen van de thermische beveiliging mag dit apparaat niet gevoed worden via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of aangesloten zijn op een circuit dat regelmatig uit en aangezet wordt door het voorwerp.
- Een beschadigd snoer of stekker moet vervangen worden door een geautoriseerde technicus om gevaar te vermijden. Repareer het apparaat niet zelf.
- Het gebruik van een verlengsnoer of iets dergelijks is niet toegestaan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen dienen onder toezicht te staan om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkte fysieke, zintuigelijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan, of instructies hebben ontvangen over het op een veilige wijze gebruiken van het apparaat, en op de hoogte zijn van de mogelijke gevaren. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud dienen niet te worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder dan 8 zijn, en onder toezicht staan.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
  - in personeelkeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
  - in Bed&Breakfast type omgevingen
  - Boerderijen
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR LATERE RAADPLEGING

ONDERDELENBESCHRIJVING

1.	Handgreep	6.	Thermostaat	11.	Fondue vork
2.	Deksel	7.	Controle lamp	12.	Fondue vork houder
3.	Rooster	8.	Houten spatel	13.	Fondue pan
4.	Wok	9.	Handvat	14.	Deksel
5.	Verwarmingsonderstel	10.	Bakplaat	15.	Pan

BEDIENING EN ONDERHOUD

- Verwijder alle verpakkingen van het apparaat.
- Controleer of de spanning van het apparaat overeenkomt met de netspanning van uw huis.
- Voltage 220V-240V 50Hz.
- Plaats het apparaat altijd op een vlakke stabiele ondergrond en zorg voor minimaal 15 cm. vrije ruimte rondom het apparaat. Het apparaat is niet geschikt voor inbouw en buitengebruik.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Bevestig de handgreep (nr. 1) op het deksel (nr. 2) en maak deze vast met de bijgeleverde schroef. Reinig alle losse delen in een warm sopje. Spoel ze hierna af en droog ze grondig. Deze delen zijn tevens vaatwasmachine bestendig.
- Dompel het verwarmingsonderstel (nr. 5) nooit onder in water of een andere vloeistof en plaats deze nooit in de vaatwasmachine.
- Draai de thermostaat (nr. 6) met de klok mee op de hoogste stand en laat het apparaat minimaal 10 minuten zonder etenswaren verwarmen, het apparaat kan wat geur en rook verspreiden, dit is normaal. Plaats het apparaat altijd in een goed geventileerde ruimte.
- Het apparaat is klaar voor gebruik.

GEBRUIK

- Plaats de wok (nr. 4) op het verwarmingsonderstel (nr. 5) en schakel met de thermostaatschakelaar (nr. 6) het apparaat aan. Het verwarmings controle lampje (nr. 7) gaat aan, indien de temperatuur bereikt is doft het verwarmings controle lampje (nr. 7).
- Draai de schakelaar met de klok mee naar de gewenste stand. De thermostaat regelt een constante temperatuur. Gedurende het gebruik zal het verwarmings controle lampje (nr. 7) aan en uit gaan, dit is normaal, de ingestelde temperatuur wordt immers constant bijgeregeld.
- Plaats het apparaat altijd in een goed geventileerde ruimte en op een onderzetter om beschadiging van de tafel te voorkomen.
- Schenk een kleine hoeveelheid olie of boter in de wok en voeg ingredienten zoals vlees, vis en/of groenten toe. Bereid het voedsel en roer regelmatig in de pan. Gebruik altijd de meegeleverde houten spatel (nr. 8) om beschadiging van de anti aanbak laag in wok te voorkomen. Om de etenswaren warm te houden of te laten garen, kunt u het deksel op de wok plaatsen. Indien het bakken te snel gaat voor uw gerechten, draait u de thermostaatschakelaar (nr. 6) terug naar een lagere stand.

Gebruik van het rooster (nr. 3)

Plaats het rooster (nr. 3) met de haakjes op de rand van de wok. Op het rooster kunnen etenswaren worden gegrild. Het deksel (nr. 2) kan bij gebruik van het rooster niet worden gebruikt.

Gebruik van de fondue

- Plaats de fondue pot (nr. 13) op het verwarmingsonderstel (nr. 5) en schakel met de thermostaatschakelaar (nr. 6) het apparaat aan. Het verwarmings controle lampje (nr. 7) gaat aan, indien de temperatuur bereikt is doft het verwarmings controle lampje (nr. 7).
- Draai de schakelaar met de klok mee op gewenste stand. Plaats de fondue vork houder (nr. 12) op de fondeupan (nr. 13).
- De instelbare temperatuur van de fondue pan maakt het geschikt voor verschillende soorten fondue, zoals het klassieke vleesfondue, evenals kaasfondue, een chocolade fondue of een Chinese fondue. Vul de pan met olie, een kaassaus, bouillon of chocolade, zorg dat u tussen het min.en max. niveau blijft welke is aangegeven op de binnenzijde van de pan.
- Voor klassiek vleesfondue en Chinese fondue draai de thermostaat geheel naar rechts voor een maximale temperatuur. Selecteer een lagere temperatuur voor kaasfondue, en chocolade fondue. Kaas en chocolade kunnen tempo door oberen en dient te voorkomen dat het aanbrandt of overkookt. Roer regelmatig in de kaassaus of in de chocolade.
- U kunt verschillende soorten olie gebruiken voor het vleesfondue, controleer op de verpakking om te zien of de olie geschikt is voor fondue. Let op: de fondueolie altijd aan de houder vasthouden en nooit rechtstreeks in de mond steken, dit kan zeer ernstige brandwonden veroorzaken !

Gebruik van de bakplaat

- Plaats de bakplaat (nr. 10) op het verwarmingsonderstel (nr. 5) en schakel met de thermostaatschakelaar (nr. 6) het apparaat aan. Het verwarmings controle lampje (nr. 7) gaat aan, indien de temperatuur bereikt is doft het verwarmings controle lampje (nr. 7).
- Draai de schakelaar met de klok mee voor de gewenste stand. Op de bakplaat kunnen heerlijke vlees en vis gerechten worden gebakken. Gebruik altijd de meegeleverde houten spatel (nr. 8) om beschadiging van de anti aanbak laag op de bakplaat te voorkomen

Gebruik van de pan

- Plaats de pan (nr. 15) op het verwarmingsonderstel (nr. 5) en schakel met de thermostaatschakelaar (nr. 6) het apparaat aan. Het verwarmings controle lampje (nr. 7) gaat aan, indien de temperatuur bereikt is doft het verwarmings controle lampje (nr. 7).
- Draai de schakelaar met de klok mee voor de gewenste stand. In deze pan kunnen sauzen, soepen of groenten worden bereid. Gebruik altijd de meegeleverde houten spatel (nr. 8) om beschadiging van de anti aanbak laag in pan te voorkomen.

SCHOONMAKEN VAN HET APPARAAT

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact indien het apparaat niet wordt gebruikt of als het apparaat gereinigd wordt. Laat het apparaat voor reiniging eerst volledig afkoelen.
- Reinig het onderstel met een mild schoonmaakmiddel en een vochtige doek.
- Gebruik nooit agressieve en schurende schoonmaakmiddelen,een schuurspons of staalwol; dit beschadigt het apparaat. Dompel het verwarmingsonderstel (nr. 5) nooit onder in water of een andere vloeistof. Reinig alle losse delen in een warm sopje. Spoel ze hierna af en droog ze grondig. Deze delen zijn tevens vaatwasmachine bestendig.
- Reinig de Wok, fondeupan, koekenpan en saus pan met een doek, spons of een zachte, niet-metalen borstel in warm water met zeep. Spoel ze hierna en droog ze goed. Gebruik nooit ruwe en schurende reinigingsmiddelen, een schuurspons of staalwol, dit zal schade aan de anti-aanbaklaag veroorzaken.

GARANTIEVOORWAARDEN

- Op dit product wordt een garantie van 24 maanden verleend. Uw garantie is geldig wanneer het product is gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing en voor het doel waarvoor het gemaakt is. Tevens dient de originele aankoopbon of kwitantie overlegd te worden met daarop de aankoopdatum, de naam van de retailer en het artikelnummer van het product.
- Voor uitgebreide garantievoorwaarden verwijzen wij u naar onze servicewebsite: www.service.tristar.eu

AANWIJZINGEN TER BESCHERMING VAN HET MILIEU

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hierop. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

FR Mode d'emploi

MISES EN GARDES IMPORTANTES

- Lisez toutes les instructions avant utilisation.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes, servez-vous des poignées et des boutons.
- Pour vous protéger des risques d'électrocution, n'immergez ni le cordon d'alimentation ni l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Débranchez la prise lorsque vous ne vous en servez pas et avant de procéder au nettoyage. Laissez refroidir l'appareil avant d'en retirer ou d'y ajouter des éléments. N'utilisez jamais un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, ou bien après qu'il ai subit un dysfonctionnement ou ait été endommagé d'une quelconque façon.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabriquant de l'appareil est susceptible de provoquer des blessures ainsi que l'annulation de la garantie dont vous bénéficiez.
- Ne pas utiliser à l'extérieur ou sur ou à proximité de sources de chaleur.
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis le rebord d'une table ou d'un plan de travail, ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes ou avec les éléments de l'appareil qui chauffent durant l'utilisation. Ne placez pas l'appareil sous ou à proximité de rideaux ou des garnitures de fenêtres.
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique dans le but pour lequel il a été prévu.
- L'appareil doit être placé sur une surface stable et plane.
- Cet appareil nécessite la présence constante d'un utilisateur adulte lorsqu'il est en marche ou qu'il est chaud.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Afin de protéger les enfants des dangers des appareils électriques, ne les laissez jamais sans surveillance à proximité de l'appareil. En conséquence, lorsque vous choisissez l'emplacement de l'appareil, faites-le de telle manière que l'enfant
- L'aura pas accès à l'appareil. Vérifiez et assurez-vous que les câbles ne pendent pas. Une prise ou un cordon endommagé doit être remplacé par un technicien autorisé pour éviter tout danger. Ne réparez pas l'appareil vous-même.
- L'utilisation d'une rallonge ou d'un objet similaire n'est pas autorisée.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de porte des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants doivent être supervisés pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances si elles sont supervisées ou instruites pour l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les dangers en rapport. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et ne soient supervisés.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications similaires, notamment :
  - coin cuisine des commerces, bureaux et autres environnements de travail
  - hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel
  - environnements de type chambre d'hôtes
  - fermes
- Les instructions stipulent que les appareils ne sont pas destinés à être opérationnels avec un dispositif de programmation externe ou un système indépendant de télécommande".

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR REFERENCE ULTERIEURE

DESCRIPTION DES PIÈCES

1.	Poignée	7.	Témoin lumineux		à fondue
2.	Couvercle	8.	Spatule en bois	13.	Poellon à fondue
3.	Grille	9.	Poignée	14.	Couvercle
4.	Wok	10.	Plaque de cuisson	15.	Casserole
5.	Base chauffante	11.	Fourchettes à fondue		
6.	Thermostat	12.	Anneau pour fourchettes		

UTILISATION ET MAINTENANCE

- Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil.
- Vérifiez que la tension de l'appareil corresponde à celle de votre habitation.
- Tension nominale : 220-240V CA 50Hz

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Assemblez la poignée (N° 1) sur le couvercle (N° 2) et serrez la vis.
- Nettoyez toutes les pièces détachées à l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez bien. Ces pièces peuvent aussi aller au lave-vaisselle.
- N'immergez jamais la base chauffante (N° 5) dans l'eau ou tout autre liquide et ne la placez jamais au lave-vaisselle.
- Tournez le thermostat (N° 6) dans le sens des aiguilles d'une montre sur le réglage le plus élevé et laissez l'appareil chauffer pendant au moins 10 minutes sans aliments, l'appareil peut émettre une odeur et de la fumée, ceci est normal. Placez l'appareil à un endroit bien ventilé.
- L'appareil est prêt à être utilisé.

UTILISATION DU WOK

- Placez le wok (N° 4) sur la base chauffante (N° 5) et tournez le thermostat (N° 6) de l'appareil. Le témoin lumineux de chauffage (N° 7) s'allumera, lorsque la température de chauffage est atteinte, le témoin s'éteindra.
- Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position désirée. Le thermostat génère une température constante. Pendant l'utilisation, le témoin lumineux de chauffage (N° 7) s'allume et s'éteint, ceci est normal, la température est constamment ajustée.
- Placez l'appareil à un endroit bien ventilé et un tapis pour ne pas endommager la table.
- Versez un peu d'huile dans le wok et ajoutez les ingrédients, comme de la viande, du poisson ou des légumes. Préparez les aliments et remuez-les régulièrement dans le wok. Utilisez toujours la spatule en bois (N° 8) pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif du wok. Pour garder les aliments chauds ou cuire, placez le couvercle sur le wok. Si la cuisson est trop rapide pour vos plats, tournez le thermostat (N° 6) vers un réglage plus faible.

Utilisation de la grille

Placez la grille (N° 3) avec les crochets sur le bord du wok. Vous pouvez placer les aliments a griller sur la grille. Le couvercle (N° 2) ne doit pas être utilisé, seulement si la grille est retirée.

Utilisation de la fondue

- Placez le pot à fondue (N° 13) sur la base chauffante (N° 5) et tournez le bouton du thermostat (N° 6) de l'appareil, le témoin lumineux de chauffage (N° 7) s'allumera lorsque la température désirée est s'éteindra ensuite. Placez l'anneau pour fourchettes à fondue (N° 12) sur le pot à fondue (N° 13).
- Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position désirée. Le thermostat génère une température constante. Pendant l'utilisation, le témoin lumineux de chauffage (N° 7) s'allume et s'éteint, ceci est normal, la température est constamment ajustée.
- La température ajustable du pot à fondue le rend utilisable pour tout type de fondue, comme une fondue classique (fromage/viande), la fondue au fromage, la fondue de fromage (savoyarde), de chocolat ou même une fondue chinoise (avec un bouillon). Remplissez le pot avec les ingrédients désirés et mettez-le sur la base chauffante. Ajoutez de l'huile, du fromage, du bouillon ou du chocolat, mais pas trop. Le niveau d'huile ou de fromage ou de quoi que ce soit d'autre doit être maintenu entre les niveaux minimum et maximum indiqués à l'intérieur du pot.
- Réglez le thermostat sur la température désirée. Pour une fondue de viande classique, réglez le thermostat sur la température maximum ; fromage, bouillon et chocolat requièrent une température plus basse. Réglez la température pour que le mélange ne bouille pas. En particulier pour le fromage et le chocolat, le chauffage doit être très lent pour éviter de les brûler.
- Remuez de temps en temps pour obtenir un mélange onctueux.
- Plusieurs types d'huile conviennent à la fondue. Vérifiez sur l'emballage si l'huile convient ou pas pour une fondue. Veuillez noter que l'huile, le bouillon, le fromage ou le chocolat deviendra très chaud(e)!
- Ne touchez jamais avec la main. Exemple de fondue de viande :
- Placez un petit bout de viande au bout de la fourchette à fondue (N°11) et placez-la dans l'anneau à fourchettes à fondue (N° 12) du pot à fondue. Laissez cuire puis retirez la viande de la fourchette à fondue. Note : La fourchette à fondue ne doit pas être servi qu'à cuire la viande, ne la mettez pas directement dans la bouche, ceci provoquerait de sérieuses blessures !

Utilisation de la plaque de cuisson

- Placez la plaque de cuisson (N° 10) sur la base chauffante (N° 5) et tournez le bouton du thermostat (N° 6) de l'appareil. Le témoin lumineux de chauffage (N° 7) s'allumera lorsque la température est atteinte et s'éteindra ensuite.
- Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position désirée. Le thermostat génère une température constante. Pendant l'utilisation, le témoin lumineux de chauffage (N° 7) s'allume et s'éteint, ceci est normal, la température est constamment ajustée. Utilisez toujours la spatule en bois (N° 8) pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif de la plaque de cuisson. Les plats de viandes et de poissons peuvent être cuisinés sur la plaque de cuisson.

Utilisation de la casserole

- Placez la casserole (N° 15) sur la base chauffante (N° 5) et tournez le bouton du thermostat (N° 6) de l'appareil. Le témoin lumineux de chauffage (N° 7) s'allumera lorsque la température est atteinte et s'éteindra ensuite.
- Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position désirée. Le thermostat génère une température constante. Pendant l'utilisation, le témoin lumineux de chauffage (N° 7) s'allume et s'éteint, ceci est normal, la température est constamment ajustée. Utilisez toujours la spatule en bois (N° 8) pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif de la casserole. Servez-vous de la casserole pour préparer des sauces, soupes et légumes.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Retirez toujours la prise de la prise murale lorsque vous ne vous servez pas de l'appareil ou pour le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Nettoyez la base chauffante (N° 5) avec un détergent doux et un chiffon humide.
- N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs, tampons à récurer ou laine d'acier, ceci endommagerait l'appareil. N'immergez jamais la base chauffante (N° 5) dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez les pièces détachées à l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez bien. Ces pièces peuvent aussi aller au lave-vaisselle.
- Nettoyer le Wok, le caquelon à fondue, la poêle à frire et la casserole avec un chiffon, une éponge ou une brosse souple non métallique dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et essuyer soigneusement. Ne jamais utiliser de détergents forts et abrasifs, des éponges à récurer ou métalliques qui endommageront le revêtement antiadhésif.

GARANTIE

- Ce produit est garanti pour une période de 24 mois. Votre garantie est valable si le produit est utilisé selon les instructions et pour l'usage auquel il est destiné. De plus, la preuve d'achat d'origine (facture, reçu ou ticket de caisse) doit être présentée, montrant la date d'achat, le nom du détaillant et le numéro d'article du produit. Pour connaître les conditions de garantie détaillées, veuillez consulter notre site Internet de service : www.service.tristar.eu

DIRECTIVES POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil ne doit pas être jeté aux ordures ménagères à la fin de sa durée de vie, mais doit être rendu à un centre de recyclage d'appareils ménagers électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, la notice d'emploi et l'emballage attirent votre attention sur ce point important. Composants utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant les appareils ménagers. Usagés, vous contribuez à un apport important à la protection de notre. Environnement. Adressez vous aux autorités locales pour des renseignements concernant le centre de Recyclage.

DE Bedienungsanleitung

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie alle Anleitungen.
- Berühren Sie keine heißen Teile. Benutzen Sie Handgriffe oder Knöpfe.
- Zum Schutz vor Stromschlag Gerät, Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, wenn Zubehörteile ausgewechselt werden oder wenn das Gerät gereinigt wird. Sind Netzstecker oder Netzkabel beschädigt, dann benutzen Sie das Gerät bitte nicht. Das gleiche gilt, wenn das Gerät nicht richtig funktioniert oder in irgendeiner anderen Weise beschädigt ist.
- Die Benutzung nicht empfohlener Zubehörteile kann zu Verletzungen führen, außerdem verlieren Sie Ihre Garantieansprüche.
- Nicht im Freien oder in unmittelbarer Nähe von Wärmequellen benutzen.
- Netzkabel nicht über die Tischkante hängen lassen und von heißen Oberflächen entfernt halten. Betreiben Sie das Gerät nicht unterhalb oder in unmittelbarer Nähe von Vorhängen oder Gardinen.
- Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Stellen Sie das Gerät sicher auf einer ebenen Arbeitsfläche auf.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Suchen Sie für das Gerät also einen Platz aus, der für Kinder unzugänglich ist. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt.
- Ein beschädigtes Kabel oder Stecker muss von einem autorisierten Techniker ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden. Das Gerät nicht selbst reparieren.
- Die Verwendung eines Verlängerungskabels oder ähnliches ist nicht zugelassen.
- Gerät und Kabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie unter Beaufsichtigung oder Anleitung hinsichtlich der sicheren Anwendung des Geräts stehen und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten für Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
  - In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
  - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
  - In Frühstückspensionen.
  - In landwirtschaftlichen Anwesen.
- Anmerkung: Um eine Gefahr durch zufälliges Zurücksetzen des Thermoschutzes zu vermeiden, darf das Gerät nicht durch einen externen Schalter wie einen Timer mit Strom versorgt werden. Es darf auch nicht an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der regelmäßig an- und abgeschaltet wird.
- Dieses Geräte nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem gesteuert werden dürfen.

BITTE BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUF.

TEILE BESCHREIBUNG

1.	Griff	6.	Thermostat	11.	Fonduegabel
2.	Deckel	7.	Kontrollleuchte	12.	Fonduegabelring
3.	Rost	8.	Holzspatel	13.	Fonduetopf
4.	Wok	9.	Griff	14.	Deckel
5.	Heizsockel	10.	Backblech	15.	Topf

BETRIEB UND WARTUNG

- Die gesamte Geräteverpackung entfernen.
- Überprüfen, ob die Gerätespannung mit der Stromspannung Ihres Hauses übereinstimmt.
- Nennspannung : AC220-240 V 50 Hz

VOR ERSTINBETRIEBNAHME

- Den Griff (Nr. 1) am Deckel (Nr. 2) anbringen und mit der Schraube befestigen.
- Alle losen Teile in warmem Seifenwasser reinigen. Gründlich abspülen und trocknen. Diese Teile sind auch spülmaschinenfest.
- Den Heizsockel (Nr. 5) niemals in Wasser oder sonstige

PT Manual de utilizador

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho.
- Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas ou os botões.
- Para se proteger de algum choque eléctrico, não mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- Desligue da tomada quando não o estiver a utilizar e antes de o limpar. Deixe o aparelho arrefecer antes de montar ou desmontar as peças. Não coloque em funcionamento nenhum aparelho com um cabo ou uma ficha danificados ou depois de o aparelho não funcionar correctamente, ou ter sido danificado por qualquer forma.
- A utilização dos acessórios incluídos não recomendada pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos e anular qualquer garantia que possa ter.
- Não utilize no exterior, ou perto de fontes de calor directas.
- Não deixe o cabo dependurado na esquina de uma mesa ou de um balcão, ou toque nas superfícies quentes ou peças quentes ou deixe o produto colocado debaixo ou junto de cortinas, persianas de janelas, etc..
- Este aparelho destina-se só para uma utilização doméstica e para os fins previstos.
- O aparelho deve ser colocado sobre uma superfície nivelada e estável.
- Este aparelho é um aparelho que necessita de supervisão de um adulto e, como tal, nunca deve ser deixado ligado ou ainda quente.
- No sentido de proteger as crianças dos perigos dos aparelhos eléctricos, nunca as deixe sem supervisão junto do aparelho. Da mesma forma, quando seleccionar o local onde vai colocar o aparelho, faça-o de modo a que as crianças não lhe consigam aceder. Certifique-se de que o cabo não fica suspenso.
- Um cabo ou ficha danificados só devem ser substituídos por um técnico autorizado, para evitar perigos. Não repare por si próprio o aparelho.
- Não é permitido utilizar um cabo de extensão ou algo semelhante.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 ou mais anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou sem experiência e competência desde que o façam sob supervisão ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, exceto se estas tiverem 8 ou mais anos de idade e o façam sob supervisão.
- Este dispositivo é para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:
  - Zonas de cozinha profissional em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
  - Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
  - Ambientes de dormida e pequeno almoço.
  - Quintas.
- As instruções devem indicar que os aparelhos não foram concebidos para serem controlados por um temporizador externo ou um sistema de comando à distância separado.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA FUTURA REFERÊNCIA

PEÇAS DESCRIÇÃO

1. Pega
2. Tampa
3. Grelha
4. Sartén
5. Base de calentamiento
6. Termostato
7. Luz de controlo
8. Espátula de madeira
9. Pega
10. Frigideira
11. Garfos de fondue
12. Separador de garfos de fondue
13. Caçarola de fondue
14. Tampa
15. Caçarola

FUNCIONAMENTO E MANUTENÇÃO

- Retire todas as embalagens do aparelho.
- Verifique se a voltagem do aparelho corresponde à voltagem principal de sua casa.
- Voltagem nominal: CA220-240 V 50 Hz

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Encaixe a pega (N.º 1) na tampa (N.º 2) e aperte com o parafuso.
- Limpe todas as peças soltas em água morna com sabão. Lave e seque cuidadosamente. Estas peças também podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
- Nunca mergulhe a base de aquecimento (N.º 5) em água ou noutro líquido e nunca a coloque na máquina de lavar loiça.
- Rode o termóstato (N.º 6) para a direita para a definição mais alta e aqueça a unidade durante, pelo menos, 10 minutos sem alimentos. O aparelho pode libertar alguém cheiro e fumo. Isto é normal. Coloque o aparelho num local bem ventilado.
- O aparelho está pronto a ser utilizado.

UTILIZAR A PANELA WOK

- Coloque o Wok (N.º 4) na base de aquecimento (N.º 5) e ligue o interruptor do termóstato (N.º 6) no aparelho. A luz de aquecimento (N.º 7) acende-se e desliga-se quando a temperatura de aquecimento for atingida e a luz apaga-se.
- Rode o botão para a direita para a posição pretendida. O termóstato regula uma temperatura constante. Durante a utilização, a luz de aquecimento (N.º 7) liga-se e desliga-se. Isto é normal. A temperatura está sempre ajustada de forma constante.
- Coloque o aparelho num espaço bem ventilado e por cima da tua bancada para evitar danos na mesa.
- Coloque alguns óleo ou manteiga no Wok e acrescente ingredientes como carne, peixe ou legumes. Prepare os alimentos e mexa regularmente na panela. Utilize sempre a espátula de madeira (N.º 8) para evitar danificar a camada anti-aderente do Wok. Para manter os alimentos quentes ou para cozinhar, pode colocar a tampa no Wok. Se a cozedura for demasiado rápida para os seus gratos, rode o interruptor do termóstato (N.º 6) para uma definição mais baixa.

Utilizar a grelha

Coloque a grelha (N.º 3) com os ganchos na extremidade do Wok. Na grelha podem grelhar-se alimentos. A tampa (N.º 2) não deve ser utilizada pois faz pressão sobre a grelha.

Utilizar o fondue

- Coloque a caçarola de fondue (N.º 13) na base de aquecimento (N.º 5) e ligue o interruptor do termóstato (N.º 6) no aparelho. A luz de aquecimento (N.º 7) acende-se e desliga-se quando se atinge a temperatura de aquecimento. Coloque o separador de garfos de fondue (N.º 12) na caçarola de fondue (N.º 13).
- Rode o botão para a direita para a posição pretendida. O termóstato regula uma temperatura constante. Durante a utilização, a luz de aquecimento (N.º 7) liga-se e desliga-se. Isto é normal. A temperatura está sempre ajustada de forma constante.
- A temperatura ajustável da caçarola de fondue faz com que seja adequada para vários tipos de fondue, como o fondue clássico de carne, bem como o fondue de queijo, de chocolate ou o fondue chinês (com caldo). Coloque na caçarola os ingredientes pretendidos e coloque-a na base de aquecimento. Encha a caçarola com óleo, queijo, caldo ou chocolate, mas não encha demasiado. O nível de óleo, queijo ou algo semelhante deve ser mantido entre os níveis mínimo e máximo que estão indicados no interior da caçarola.
- Coloque o termóstato na temperatura pretendida. Para o fondue clássico de carne, coloque o termóstato na temperatura máxima. Para fondue de queijo, de caldo ou de chocolate, é necessária uma temperatura mais baixa. Defina a temperatura de forma que a mistura não ferva. Em especial, o queijo e o chocolate devem ser aquecidos lentamente para evitar que fervam.
- Mexa de vez em quando para obter uma textura suave.
- Há vários tipos de óleo adequados para o fondue. Verifique na embalagem para ver se o óleo é ou não adequado para fondue. Tenha em atenção: o óleo, o caldo, o molho de queijo ou o chocolate vão ficar muito quentes. Nunca lhes toque. Exemplo para fondue clássico de carne:
- Coloque uma pequena porção de carne no garfo de fondue (N.º 11) e coloque-a no separador de garfos de fondue (N.º 12) da caçarola de fondue. Deixe cozinhar e retire a carne do garfo de fondue. Nota: o garfo de fondue nunca deve entrar em contacto directo com a boca, pois pode provocar queimaduras graves!

Utilizar a frigideira

- Coloque a frigideira (N.º 10) na base de aquecimento (N.º 5) e ligue o interruptor do termóstato (N.º 6) no aparelho. A luz de aquecimento (N.º 7) acende-se e desliga-se quando se atinge a temperatura de aquecimento.
- Rode o botão para a direita para a posição pretendida. O termóstato regula uma temperatura constante. Durante a utilização, a luz de aquecimento (N.º 7) liga-se e desliga-se. Isto é normal. A temperatura está sempre ajustada de forma constante. Utilize sempre a espátula de madeira (N.º 8) para evitar danificar a camada anti-aderente da frigideira. Podem cozinhar-se pratos de carne e peixe na frigideira.

Utilizar a caçarola

- Coloque a caçarola (N.º 15) na base de aquecimento (N.º 5) e ligue o interruptor do termóstato (N.º 6) no aparelho. A luz de aquecimento (N.º 7) acende-se e desliga-se quando se atinge a temperatura de aquecimento.
- Rode o botão para a direita para a posição pretendida. O termóstato regula uma temperatura constante. Durante a utilização, a luz de aquecimento (N.º 7) liga-se e desliga-se. Isto é normal. A temperatura está sempre ajustada de forma constante. Utilize sempre a espátula de madeira (N.º 8) para evitar danificar a camada anti-aderente da caçarola. A caçarola serve para preparar molhos, sopas e legumes.

LIMPEZA DO APARELHO

- Retire sempre o cabo da tomada quando não utilizar ou quando limpar o aparelho. Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de limpá-lo.
- Limpe a base de aquecimento (N.º 5) com um detergente suave e um pano húmido.
- Nunca utilize produtos de limpeza fortes e abrasivos, esfregões ou palhas de aço uma vez que podem danificar o aparelho. Nunca mergulhe a base de aquecimento (N.º 5) em água ou noutro líquido. Limpe as peças soltas em água morna com sabão. Lave e seque cuidadosamente. Estas peças também podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
- Rode o fondue, a frigideira e a molheira com uma esponja ou uma escova suave, não metálica, e água quente com detergente. Enxague e seque bem. Não utilize produtos de limpeza agressivos e abrasivos, esfregões ou palha-de-aço para não danificar a superfície antiaderente.

GARANTIA

- Este produto possui uma garantia de 24 meses. A sua garantia é válida se utilizar o produto de acordo com as instruções e com a finalidade para a qual foi criado. Além disso, a compra original (factura ou recibo da compra) deverá conter a data da compra, o nome do vendedor e o número de artigo do produto.
- Para obter as condições de garantia detalhadas, consulte o nosso Website de serviço: www.service.tristar.eu

ORIENTAÇÕES PARA A PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE

Este aparelho não deve ser colocado juntamente com os resíduos domésticos no final do seu tempo de vida útil, deve ser entregue num local adequado para reciclagem de aparelhos domésticos eléctricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar electrodomésticos usados está a contribuir para dar um importante passo na protecção do nosso meio ambiente. Peça às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

PL Instrukcja obsługi

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym użyciem należy przeczytać wszystkie instrukcje.
- Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów lub pokręteł.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzać żadnej części urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Odłączyć urządzenie z sieci, gdy nie jest używane oraz przed czyszczeniem. Przed montażem lub demontażem części, urządzenie należy pozostawić do ostygnięcia. Nie używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, a także po zauważeniu nieprawnego działania urządzenia lub jakimkolwiek jego uszkodzeniu. Stosowanie akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta urządzenia, może spowodować obrażenia ciała oraz utratę gwarancji.
- Nie używać na wolnym powietrzu lub w pobliżu źródeł ciepła.
- Sznur zasilający nie powinien być przewieszony przez krawędź stołu lub blatu i nie powinien dotykać gorących elementów. Urządzenia nie należy umieszczać pod ani w pobliżu zasłon, firanek itp.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej, równej powierzchni.
- To urządzenie nie jest urządzeniem samoobsługowym, dlatego nie powinno być pozostawione bez nadzoru osoby dorosłej, gdy jest włączone lub gorące.
- Gwarancja nie obejmuje stłuczenia elementów ceramicznych.
- Wymiany uszkodzonego przewodu lub wtyczki może dokonać wyłącznie autoryzowany technik. Nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia.
- Korzystanie z przedłużaczy lub podobnych urządzeń jest niedozwolone.
- Trzymać urządzenie wraz z przewodem z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- Należy dokładnie sprawdzać i nadzorować, czy dzieci nie bawią się urządzeniem.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi możliwościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli zostały nadzorowane lub poinstruowane, jak użyć urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:
  - Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy
  - Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu
  - Ośrodkach oferujących noclegi ze śniadaniem
  - Gospodarstwach rolnych
- Les instructions stipulent que les appareils ne sont pas destinés à être opérationnels avec un dispositif de programmation externe ou un système indépendant de télécommande.

NALEŻY ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ.

CZĘŚCI OPIS

1. Uchwyt
2. Pokrywka
3. Kratka
4. Wok
5. Podstawa grzejna
6. Termostat
7. Lampka kontrolna
8. Drewniana łopatka
9. Uchwyt
10. Patelnia
11. Widelce do fondue
12. Obręcz na widelce do Fondue
13. Garnek do fondue
14. Pokrywka
15. Garnek

OBSŁUGA I KONSERWACJA

- Należy usunąć wszystkie elementy opakowania urządzenia.
- Należy sprawdzić, czy napięcie urządzenia jest zgodne z napięciem zasilania w domu.
- Napięcie znamionowe: AC 220–240 V 50 Hz.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przykręć uchwyt (nr 1) do pokrywki (nr 2) za pomocą śruby.
- Wymyj wszystkie odłączane części w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Następnie dokładnie je wypłucz i wysusz. Części te można także myć w zmywarce do naczyń.
- Nigdy nie należy zanurzać podstawy grzejnej (nr 5) w wodzie ani innym płynie, a także nie należy nigdy czyścić jej w zmywarce do naczyń.
- Przekręć termostat (nr 6) w prawo do najwyższego ustawienia i nagrzej urządzenie przez co najmniej 10 minut bez żadnej potrawy; z urządzenia może wydobywać się specyficzny zapach i dym — jest to normalne zjawisko. Umieść urządzenie w miejscu o odpowiedniej wentylacji.
- Urządzenie jest gotowe do użytku.

KORZYSTANIE Z WOKA

- Umieść wok (nr 4) na podstawie grzejnej (nr 5) i włącz znajdujący się na urządzeniu przełącznik termostatu (nr 6). Zaświeci się kontrolka nagrzewania (nr 7), która zgaśnie, gdy osiągnięta zostanie odpowiednia temperatura.
- Przekręć przełącznik w prawo, aby ustawić żądaną pozycję. Termostat reguluje stałą temperaturę. Podczas użytkowania kontrolka nagrzewania (nr 7) zapala się i gaśnie; jest to normalne zjawisko oznaczające utrzymywanie zawsze stałej temperatury.
- Umieść urządzenie w miejscu o odpowiedniej wentylacji oraz na podkładce, aby uniknąć uszkodzenia stołu.
- Umieść niewielką ilość oleju lub masła w woku, a następnie dodaj składniki, takie jak mięso, ryby lub warzywa. Gotuj potrawę, mieszając ją regularnie. Używaj zawsze drewnianej łopatki (nr 8), aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powłoki woka. W celu utrzymania ciepła potrawy lub jej dalszego przyrządzania, na woku można umieścić pokrywkę. Jeśli potrawa gotuje się zbyt szybko, przekręć przełącznik termostatu (nr 6) w lewo do niższego ustawienia.

KORZYSTANIE Z KRATKI

Umieść kratkę (nr 3) na woku, zaczepiając haczyki na jego krawędzi. Na kratce można grillować potrawy. Nie należy używać pokrywki (nr 2), ponieważ może ona podważać kratkę.

KORZYSTANIE Z FONDUE

- Umieść garnek do fondue (nr 13) na podstawie grzejnej (nr 5) i włącz znajdujący się na urządzeniu przełącznik termostatu (nr 6). Zaświeci się kontrolka nagrzewania (nr 7), która zgaśnie, gdy osiągnięta zostanie odpowiednia temperatura. Umieść obręcz na widelce do fondue (nr 12) na garnku do fondue (nr 13).
- Przekręć przełącznik w prawo, aby ustawić żądaną pozycję. Termostat reguluje stałą temperaturę. Podczas użytkowania kontrolka nagrzewania (nr 7) zapala się i gaśnie; jest to normalne zjawisko oznaczające utrzymywanie zawsze stałej temperatury.
- Regulowanie temperatury garnka do fondue sprawia, że nadaje się on do różnego rodzaju fondue, np. do klasycznego fondue mięsnego, jak również do fondue serowego, czekoladowego lub chińskiego (z bulionem). Włóż do garnka żądane składniki i postaraj się, aby poziom oleju, sera, czekolady lub innej podobnej substancji, pomiędzy, aby go nie przepełniać. Poziom oleju, sera itd. musi znajdować się między oznaczonym wewnątrz garnka poziomem minimalnym i maksymalnym. Ustaw żądaną temperaturę termostatu. W przypadku klasycznego fondue mięsnego ustaw maksymalną temperaturę termostatu; fondue serowe, bulionowe i czekoladowe wymaga niżej niższej temperatury. Ustaw taką temperaturę, aby potrawa się nie zagotowała. W szczególności ser i czekolada należy podgrzewać powoli, aby nie dopuścić do ich kipienia.
- Od czasu do czasu mieszaj w celu uzyskania jednolitej masy.
- Do przyrządzenia fondue można używać kilku rodzajów oleju. Sprawdź na opakowaniu oleju, czy nadaje się on do fondue. Uwaga: olej, bulion, sos serowy i czekolada bardzo się nagrzewają! Nigdy nie należy ich dotykać. Przykład klasycznego fondue mięsnego:
- Nadziej niewielki kawałek mięsa na widelec do fondue (nr 11) i umieść go na obręczy na widelce do fondue (nr 12) w garnku do fondue. Poczekaj aż mięso będzie gotowe i ściągnij je z widelca. Uwaga: widelce do fondue przywierają często do obręczy; nigdy nie wkładać ich bezpośrednio do buzi, ponieważ może to prowadzić do poważnych poparzeń!

Korzystanie z patelni

- Umieść patelnię (nr 10) na podstawie grzejnej (nr 5) i włącz znajdujący się na urządzeniu przełącznik termostatu (nr 6). Zaświeci się kontrolka nagrzewania (nr 7), która zgaśnie, gdy osiągnięta zostanie odpowiednia temperatura.
- Przekręć przełącznik w prawo, aby ustawić żądaną pozycję. Termostat reguluje stałą temperaturę. Podczas użytkowania kontrolka nagrzewania (nr 7) zapala się i gaśnie; jest to normalne zjawisko oznaczające utrzymywanie zawsze stałej temperatury. Używaj zawsze drewnianej łopatki (nr 8), aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powłoki patelni. Na patelni można przyrządzać potrawy mięsne i rybne.

Korzystanie z garnka

- Umieść garnek (nr 15) na podstawie grzejnej (nr 5) i włącz znajdujący się na urządzeniu przełącznik termostatu (nr 6). Zaświeci się kontrolka nagrzewania (nr 7), która zgaśnie, gdy osiągnięta zostanie odpowiednia temperatura.
- Przekręć przełącznik w prawo, aby ustawić żądaną pozycję. Termostat reguluje stałą temperaturę. Podczas użytkowania kontrolka nagrzewania (nr 7) zapala się i gaśnie; jest to normalne zjawisko oznaczające utrzymywanie zawsze stałej temperatury. Używaj zawsze drewnianej łopatki (nr 8), aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powłoki garnka. Garnek służy do przyrządzania sosów, zup i warzyw.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

- Po zakończeniu używania i przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Przed czyszczeniem należy pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia. Podstawę grzejną (nr 5) należy wytrzeć wilgotną szmatką z dodatkiem łagodnego detergentu.
- Nigdy nie należy używać silnych ani żrących środków czyszczących, zmywaków do szorowania ani druciaków, ponieważ mogą one uszkodzić urządzenie. Nigdy nie należy zanurzać podstawy grzejnej (nr 5) w wodzie ani innym płynie. Odłączane części należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Następnie należy je dokładnie wypłukać i wysuszyć. Części te można także myć w zmywarce do naczyń.
- Nettoyer le Wok, le caquelon à fondue, la poêle à frire et la casserole avec un chiffon, une éponge ou une brosse souple non métallique dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et essuyer soigneusement. Ne jamais utiliser de détergents forts et abrasifs, des éponges à récurer ou métalliques qui endommageront le revêtement antiadhésif.

GWARANCJA

- Ten produkt posiada gwarancję na 24 miesiące. Gwarancja jest ważna, jeśli produkt używano zgodnie z instrukcjami i w celu, do którego został przeznaczony. Dodatkowo należy dołączyć oryginalne potwierdzenie zakupu (faktura, kwit sprzedaży lub paragon) z datą zakupu, nazwą sprzedawcy oraz numerem pozycji produktu.
- W celu uzyskania szczegółowych warunków gwarancji należy odwiedzić naszą stronę internetową: www.service.tristar.eu

WYTYCZNE W ZAKRESIE OCHRONY ŚRODOWISKA

Po zakończeniu okresu żywotności urządzenia tego nie należy wyrzucać wraz z odpadami domowymi; urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Symbol ten znajdujący się na urządzeniu, w instrukcji obsługi i na opakowaniu zwraca uwagę na tę ważną kwestię. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. W celu uzyskania informacji dotyczących punktów zbiórki należy skontaktować się z przedstawicielem władz lokalnych.

IT Manuale utente

PRECAUZIONI IMPORTANTI

- Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non toccare le superfici calde. Usare presine o manopole.
- Per proteggersi da scossa elettrica, non immergere il cavo, la spina o il dispositivo in acqua o in altro liquido.
- Scollegare dalla presa di corrente quando non in uso e prima della pulizia. Permettere al dispositivo di raffreddarsi prima di inserire o estrarre parti. Non attivare alcun dispositivo che presenti un cavo o una spina danneggiato o dopo il malfunzionamento del dispositivo, o nel caso in cui sia stato danneggiato in qualsiasi modo.
- L'uso di pezzi accessori non raccomandati dal produttore del dispositivo può provocare lesioni e invalida qualsiasi garanzia possiate avere.
- Non usare all'esterno, o su o vicino a fonti di calore dirette.
- Non lasciar pendere il cavo oltre il bordo del tavolo o del banco, o toccare le superfici calde o venire a contatto con le parti calde o lasciare che il prodotto sia posto sotto o vicino a tende, rivestimenti di finestre, ecc.
- Questo dispositivo è per il solo uso domestico e solo per lo scopo per cui è stato progettato.
- Il dispositivo deve essere posizionato su una superficie stabile, piana.
- Questo dispositivo è un dispositivo potenzialmente pericoloso, e come tale non deve mai essere lasciato ACCESO o ancora caldo senza la supervisione di un adulto.
- Per proteggere i bambini dai pericoli degli apparecchi elettrici, non lasciarli mai senza controllo con il dispositivo. Di conseguenza, quando si sceglie il luogo per il dispositivo, si deve farlo in modo che i bambini non vi abbiano accesso. Fare attenzione che il cavo non penzoli.
- Un cavo o una presa danneggiata devono essere sostituiti da un tecnico autorizzato per evitare rischi. Non riparare l'apparecchio da soli.
- Non è permesso usare una prolunga o qualcosa di simile.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini minori di 8 anni.
- I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio può essere usato dai bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali con mancanza di esperienza e conoscenza se viene loro data la giusta supervision o istruzione riguardo l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e la comprensione dei rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non deve essere effettuata da bambini a meno che non siano maggiori di 8 anni e supervisionati.
- Quest'apparecchio è concepito per uso domestico e applicazioni simili come:
  - Staff delle aree cucine in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
  - Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
  - Ambienti di tipo Bed and breakfast
  - Fattorie
- Nelle istruzioni deve essere riportato che gli utensili non devono essere utilizzati con un timer esterno o un gruppo telecomando separato.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER UN RIFERIMENTO FUTURO

PARTI DESCRIZIONE

1. Manico
2. Coperchio
3. Griglia
4. Padella cinese
5. Base riscaldante
6. Termostato
7. Luce di Controllo
8. Spatola di legno
9. Manico
10. Teglia
11. Forchetta da fonduta
12. Anello della forchetta da Fonduta
13. Pentola per la fonduta
14. Coperchio
15. Pentola

FUNZIONAMENTO E MANUTENZIONE

- Rimuovere tutto l'imballaggio dal dispositivo.
- Controllare che il voltaggio dell'apparecchio corrisponda al voltaggio di rete della vostra casa.
- Voltaggio specifico: AC220-240V 50Hz

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Attaccare il manico (N. 1) sul coperchio (N. 2) e avvitare con la vite.
- Pulire tutte le parti staccate in acqua calda e sapone. Sciacquare e asciugare accuratamente. Queste parti sono anche lavabili in lavastoviglie.
- Non immergere mai la base riscaldante (N. 5) in acqua o altro liquido e non metterla mai in lavastoviglie.
- Ruotare il termostato (N. 6) in senso orario verso l'impostazione più alta e riscaldare l'unità almeno 10 minuti senza cibo, il dispositivo può diffondere un po' di cattivo odore e fumo, è normale. Posizionare il dispositivo in un'area ben ventilata.
- Il dispositivo è pronto per l'uso.

USARE LA PADELLA CINESE

- Posizionare la padella cinese (N. 4) sulla base riscaldante (N. 5) e accendere l'interruttore del termostato (N. 6) sul dispositivo. La luce di riscaldamento (N. 7) si accenderà, quando la temperatura di riscaldamento sarà raggiunta la luce si spegnerà.
- Ruotare l'interruttore in senso orario verso la posizione desiderata. Il termostato regola una temperatura costante. Durante l'uso, la luce di riscaldamento (N. 7)si accende e si spegne, è normale, la temperatura è sempre mantenuta costante.
- Posizionare il dispositivo in uno spazio ben ventilato e un sottopiatto per prevenire danni al tavolo. Versare un po' di olio o burro nella padella cinese e aggiungere ingredienti come carne, pesce o verdure. Preparare il cibo e mescolare regolarmente nella padella. Usare sempre la spatola di legno (N. 8) per evitare danni allo strato antiaderente della padella cinese. Per tenere il cibo caldo o per cucinare, potete posizionare il coperchio sulla padella cinese. Se la cottura è troppo veloce per le vostre pietanze, ruotate l'interruttore del termostato (N. 6)verso un'impostazione più bassa.

Usare la Griglia

Posizionare la griglia (N. 3) con i fermi sul bordo della padella cinese. Sulla griglia può essere grigliato il cibo. Il coperchio (N. 2) non va usato, sollevando la griglia.

Usare la fondua

- Posizionare la pentola per la fondata (N. 13) sulla base riscaldante (N. 5) e accendere l'interruttore del termostato (N. 6) sul dispositivo. La luce di riscaldamento (N. 7) si accenderà, quando la temperatura di riscaldamento sarà raggiunta la luce si spegnerà. Posizionare l'anello della forchetta da fondata (N. 12) sulla pentola per la fondata (N. 13).
- Ruotare l'interruttore in senso orario verso al posizione desiderata. Il termostato regola una temperatura costante. Durante l'uso, la luce di riscaldamento (N. 7) si accende e si spegne, è normale, la temperatura è sempre mantenuta costante.
- La temperatura regolabile della pentola della fondata la rende adatta a vari tipi di fondata, come la fondata classica alla carne, così come la fondata al formaggio, una fondata al cioccolato o una fondata cinese (con brodo). Riempire la pentola con gli ingredienti desiderati e metterla sulla base riscaldante. Riempire la pentola con olio, formaggio, brodo o cioccolato, ma non metterne troppo. Il livello di olio, formaggio o qualcosa di simile deve essere mantenuto tra il livello minimo e massimo che è indicato all'interno della pentola.
- Impostare il termostato alla temperatura desiderata. Per la fondata classica alla carne impostare il termostato alla temperatura massima; la fondata al formaggio, brodo e cioccolato richiedono in qualche modo una temperatura più bassa. Impostare la temperatura in modo che il miscuglio non bolla, il formaggio e il cioccolato in particolare devono essere riscaldati lentamente per prevenirne l'ebollizione.
- Mescolare di tanto in tanto per ottenere una consistenza soffice.
- Ci sono diversi tipi di olio adatti alla fondata. Controllare sulla confezione per vedere se l'olio è adatto alla fondata o meno. Notare che: l'olio, il brodo di carne, la salsa al formaggio o il cioccolato diventeranno bollenti! Non toccarli mai. Esempio per la fondata classica alla carne:
- Posizionare un piccolo pezzo di carne sulla forchetta da fondata (N. 11) e porlo nell'anello per la forchetta da fondata (N. 12) della pentola per la fondata. Fallo scogliere ed estrarre la carne dalla forchetta da fondata. Nota: La forchetta da fondata aderisce sempre al manico e non deve essere messa mai in bocca direttamente mordendola, ciò può causare ustioni molto gravi!

Usare la teglia

- Posizionare la pentola per la fondata (N. 10) sulla base riscaldante (N. 5) e accendere l'interruttore del termostato (N. 6)sul dispositivo. La luce di riscaldamento (N. 7)si accenderà, quando la temperatura di riscaldamento sarà raggiunta la luce si spegnerà. Ruotare l'interruttore del termostato in senso orario verso la posizione desiderata. Il termostato mantiene la temperatura costante. Durante l'uso, la luce di riscaldamento (N. 7) si accende e si spegne, è normale, la temperatura è sempre mantenuta costante. Usare sempre la spatola di legno (N. 8) per evitare danni allo strato antiaderente della teglia. I piatti di carne e pesce possono essere cucinati sulla teglia.

Usare la pentola

- Posizionare la pentola (N. 15)sulla base riscaldante (N. 5) e accendere l'interruttore del termostato (N. 6) sul dispositivo. La luce di riscaldamento (N. 7)si accenderà, quando la temperatura di riscaldamento sarà raggiunta la luce si spegnerà.
- Ruotare l'interruttore in senso orario verso la posizione desiderata . Il termostato mantiene la temperatura costante. Durante l'uso, la luce di riscaldamento (N. 7) si accende e si spegne, è normale. La temperatura è sempre mantenuta costante. Usare sempre la spatola di legno (N. 8) per evitare danni allo strato antiaderente della pentola. La pentola va bene per preparare salse, zuppe e verdure.

PULIRE L'UNITÀ

- Rimuovere sempre la spina dalla presa elettrica quando non è in uso o quando il dispositivo è pulito. Lasciare raffreddare il dispositivo completamente prima di pulire.
- Asciugare la base riscaldante (N. 5) con un detersivo leggero e un panno umido.
- Non usare mai detergenti aggressivi e abrasivi, retine in lana d'acciaio poiché ciò danneggerà il dispositivo. Non immergere mai la base riscaldante (N. 5) in acqua o altro liquido. Pulire le parti staccate in acqua calda e sapone. Sciacquare e asciugare accuratamente. Queste parti sono anche lavabili in lavastoviglie.
- Lavare il Wok, la pentola per fondata, la padella per friggere e la padella per salse con un panno, una spugna oppure una spazzola morbida non metallica e una soluzione di acqua calda e sapone. Risciacquare e asciugare bene. Non utilizzare mai detergenti aggressivi e abrasivi, pagliette o lana di acciaio per non danneggiare la superficie antiaderente.

GARANZIA

- Questo prodotto è garantito per 24 mesi. La garanzia è valida se il prodotto viene utilizzato in accordo alle istruzioni e per lo scopo per il quale è stato realizzato. Inoltre, deve essere fornita la prova di acquisto originale (fattura, scontrino o ricevuta) riportante la data di acquisto, il nome del rivenditore e il codice del prodotto.
- Per i dettagli delle condizioni di garanzia, consultare il nostro sito web: www.service.tristar.eu

LINEE GUIDA PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE

Al termine del suo utilizzo questo apparecchio non deve essere gettato tra I rifiuti domestici, ma deve essere consegnato ad un punto centrale di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche domestiche. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione mettono in evidenza questo problema importante. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando i dispositivi domestici puoi contribuire alla protezione del nostro ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

SV Bruksanvisning

VIKTIGA SÄKERHETSRUTINER

- Läs alla instruktioner innan användning.
- Rör inte varma ytor. Använd handtag eller knoppar.
- För att skydda dig mot elektriska stötar, sänk inte ner sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Dra ur kontakten när du inte använder apparaten och innan rengöring. Låt apparaten kylas ner innan du sätter på eller tar loss delar. Använd inte apparaten om den har en skadad sladd eller kontakt eller om apparaten inte fungerar korrekt, eller har skadats på något sätt.
- Användandet av tillbehör som inte rekommenderats av apparatens tillverkare kan orsaka skador och gör all garanti ogiltig.
- Använd inte utomhus eller på eller nära direkta värmekällor.
- Låt inte sladden hänge över bordskanten eller bänken eller röra varma ytor eller komma i kontakt med varma delar eller tillåta produkten att placerar under eller när gardiner, fönster överdrag etc.
- Denna apparat är endast till för hushållsbruk och det användningsområde den är tillverkad för.
- Apparaten måste placeras på en stadig, plan yta.
- För att skydda barn från faror med elektriska apparater, lämna dem aldrig oövervakade med apparaten. När du väljer placering av apparaten bör du ta hänsyn till att barn inte ska ha åtkomst till den. Se även till att kablar inte hänger ned.
- En skadad sladd eller kontakt måste bytas ut av en auktoriserad tekniker för att undvika uppkomsten av faror. Reparera inte apparaten själv.
- Användning av förlängningssladd eller liknande är inte tillåtet.
- Håll apparaten och dess sladd oåtkomliga för barn under 8 år.
- Barn bör övervakas för att se till så att de inte leker med apparaten.
- Apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller får instruktioner angående användning av enheten på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll skall inte göras av barn om de inte är äldre än 8 och övervakas.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:
  - Personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
  - Av gäster på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer.
  - "Bed and breakfast" och liknande boendemiljöer.
  - Bondgårdar.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER FÖR FRAMTIDA REFERENS

DELAR BESKRIVNING

1. Knopp
2. Lock
3. Galler
4. Wok
5. Värmeplatta
6. Termostat
7. Kontrollampa
8. Träspatel
9. Handtag
10. Stekjärn
11. Fonduegaffel
12. Ring till fonduegafflar
13. Fonduegryta
14. Lock
15. Kastrull

ANVÄNDNING OCH UNDERH